

国家市场监督管理总局  
保健食品产品技术要求

国食健注G20190014

康琪壹佰牌蛋白粉

- 【原料】 大豆分离蛋白、乳清蛋白粉
- 【辅料】 乳粉、二氧化硅、木糖醇、三氯蔗糖
- 【生产工艺】 本品经过筛、混合、包装等主要工艺加工制成。
- 【直接接触产品包装材料种类、名称及标准】 铝塑复合膜包装应符合YBB00132002的规定。
- 【感官要求】 应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 指 标            |
|-------|----------------|
| 色泽    | 淡黄色至黄色         |
| 滋味、气味 | 具本品特有滋味、气味，无异味 |
| 性状    | 粉末状，无结块，无劣变    |
| 杂质    | 无肉眼可见的外来杂质     |

【鉴别】 无

【理化指标】 应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目            | 指 标  | 检测方法       |
|----------------|------|------------|
| 水分，%           | ≤6.0 | GB 5009.3  |
| 灰分，%           | ≤8.0 | GB 5009.4  |
| 铅（以Pb计），mg/kg  | ≤2.0 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计)，mg/kg | ≤1.0 | GB 5009.11 |

|                 |      |                             |
|-----------------|------|-----------------------------|
| 总汞(以Hg计), mg/kg | ≤0.3 | GB 5009.17                  |
| 三氯蔗糖, mg/100g   | ≤120 | 称取约2.5g试样, 按GB 25531规定的方法测定 |

【微生物指标】 应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目          | 指 标    | 检测方法               |
|--------------|--------|--------------------|
| 菌落总数, CFU/g  | ≤30000 | GB 4789.2          |
| 大肠菌群, MPN/g  | ≤0.92  | GB 4789.3 “MPN计数法” |
| 霉菌和酵母, CFU/g | ≤50    | GB 4789.15         |
| 沙门氏菌         | ≤0/25g | GB 4789.4          |
| 金黄色葡萄球菌      | ≤0/25g | GB 4789.10         |

【标志性成分含量测定】 应符合表4的规定。

表4 标志性成分含量测定

| 项 目         | 指 标 | 检测方法      |
|-------------|-----|-----------|
| 蛋白质, g/100g | ≥64 | GB 5009.5 |

【装量或重量差异指标/净含量及允许负偏差指标】 净含量为10g/袋, 允许负偏差为9%。

【原辅料质量要求】

1. 大豆分离蛋白: 应符合GB 20371《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》的规定。
2. 乳清蛋白粉: 应符合GB 11674《食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉》的规定。
3. 木糖醇: 应符合GB 1886.234《食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇》的规定。
4. 乳粉: 应符合GB 19644《食品安全国家标准 乳粉》的规定。
5. 二氧化硅: 应符合《中华人民共和国药典》的规定。
6. 三氯蔗糖: 应符合GB 25531《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖》的规定。